

La Vie on y est ...2025

Appellation : Côtes du Rhône blanc

Situation : Plusieurs parcelles situées sur le coteau et le plateau de Gramenon à 300 m d'altitude, sur la commune de Montbrison sur Lez, Sud Vallée du Rhône, FRANCE.

Vignoble et assemblage :

Vignes conduites en Biodynamie.

Vieilles Vignes de Viognier (30%), de Clairette (25%), jeunes vignes de Bourboulenc (20%) et jeunes vignes de Grenache Blanc (20 %)

Rendement :

35 hl /ha

Géologie :

Argilo calcaire et sableux selon les parcelles

Gramenon est bâti sur des grès siliceux et coquilliers, faisant relief dans le paysage des safres sableux. Ce banc gréseux correspond à une molasse mise en place en milieu marin littoral, sous l'influence des courants de marée vers 12 Ma.

Vinification naturelle :

Vendange manuelle triée

Fermentation en levures indigènes en cuves inox

Malo bloquée selon les millésimes

Limitation de l'usage du SO₂ (maxi 40mg/L de SO₂ Total)

Elevage : 6 mois en cuve inox

Mise en bouteille : Après Pâques

Petits conseils : A boire dans les deux ans



Domaine Gramenon
625, Chemin de Gramenon
26770 Montbrison sur Lez
Tel : 04 75 53 57 08 / 06 07 57 92 36
contact@domaine-gramenon.fr